

MENU Du Mois de Octobre 2025

		Jeudi 2 <i>Salade de lentilles, fêta, tomates cerises</i> <i>Sauté de porc au miel</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Camembert</i> <i>Prunes</i>	Vendredi 3 <i>Salade de pâtes vinaigrette</i> <i>Filet de poisson frais</i> <i>Ratatouille</i> <i>Chanteneige</i> <i>Poire</i>
Lundi 6 Végétarien <i>Salade de riz</i> <i>Œufs durs</i> <i>Brocolis</i> <i>Comté</i> <i>Pomme</i>	Mardi 7 <i>Tomates mozzarella</i> <i>Rôti de porc</i> <i>Flageolets</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Jeudi 9 <i>Radis beurre</i> <i>Agneau à la provençale</i> <i>Aubergines grillées à l'huile d'olive</i> <i>Pti'Louis</i> <i>Éclairs au chocolat</i>	Vendredi 10 <i>Salade mexicaine</i> <i>Filet de poisson frais</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Brie</i> <i>Banane</i>
Lundi 13 Végétarien <i>Choux blancs au fromage</i> <i>Lasagnes aux lentilles</i> <i>Coulommiers</i> <i>Raisins</i>	Mardi 14 <i>Carottes râpées</i> <i>Veau à la hongroise</i> <i>Choux-fleurs</i> <i>Riz au lait</i>	Jeudi 16 <i>Marmite de potiron – Secret de sorcière</i> <i>Ballotine de crapaud</i> <i>Vomi de citrouille</i> <i>Cimetière de fantômes</i>	Vendredi 17 <i>Salami</i> <i>Filet de poisson frais</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Saint-Nectaire</i> <i>Poire</i>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

